



# QIMI Q ÖL - MARINADENBASIS-REZEPTUR

## QimiQ BENEFITS

- Zartere und saftigere Endprodukte nach dem Braten
- Längere Haltbarkeit
- Marinade kann mit Kräutern und Gewürzen in konzentrierter Form veredelt werden.
- Kein zusätzliches Öl beim Anbraten mehr nötig
- Marinade wird zu 100% verwendet



10



easy

## INGREDIENTS FOR 300 G

**100 g** QimiQ Marinade

**200 g** Rapeseed oil

**35 g** Salt

## METHOD

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Fleisch oder Fisch für 1,5-2 Stunden darin einlegen.
3. Für 1kg Fleisch oder Fisch ca. 300g Fertigmarinade verwenden.